

Kerang dalam kaleng—Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Cara penanganan dan pengolahan	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori kerang dalam kaleng	4
Bibliografi	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian kerang dalam kaleng	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kerang dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3919-1995 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 29 Mei 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Kerang dalam kaleng—Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas kerang dalam kaleng.

Standar ini berlaku untuk daging kerang dalam kaleng dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia – Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.2-2006, *Cara uji fisika – Bagian 2: Penentuan bobot tuntas pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.4-2006, *Cara uji fisika – Bagian 4: Pemeriksaan kemasan kaleng produk perikanan*.

SNI 01-2372.7-2006, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan*.

SNI 3919.2:2009, *Kerang dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 3919.3:2009, *Kerang dalam kaleng – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

kerang dalam kaleng

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku kerang segar dari spesies terlampir yang mengalami perlakuan sebagai berikut: pencucian, perebusan 1, pemisahan daging, perendaman dalam larutan garam, memasukkan dalam kaleng, pengisian media, penghampaan, penutupan kaleng, sterilisasi, pendinginan, pemeraman, pengemasan dan pelabelan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku kerang dalam kaleng sesuai SNI 3919.2:2009.

4.2 Persyaratan bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan daging kerang dalam kaleng sesuai SNI 3919.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Kerang dalam kaleng ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan petunjuk teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik: - Keadaan kaleng - Sensori	Angka (1–9)	Normal Minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT aerob termofilik - ALT anaerob	Koloni/g Koloni/g	7 0
c Cemarkan kimia: - Kadmium (Cd) - Raksa (Hg) - Timbal (Pb)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 1,0 Maksimal 0,5 Maksimal 1,0
d Fisika: - Bobot tuntas - Kehampaan - <i>Overlap</i> - Rongga udara (<i>Headspace</i>) - <i>Filth</i>	% psi % - -	Minimal 60 4-6 Maksimal 65 1/10 tinggi kaleng 0
CATATAN *) bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik dan atau sensori

Organoleptik dan atau sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT anaerob sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- ALT aerob sesuai SNI 01-2332.3-2006.

9.3 Kimia

- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006.
- Raksa sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006.

9.4 Fisik

- Bobot Tuntas sesuai SNI 01-2372.2-2006.
- Kehampaan sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Overlap* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Head Space* sesuai SNI 01-2372.4-2006.
- *Filth* sesuai SNI 01-2372.7-2006.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai dengan SNI 3919.3:2009 .

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk kerang dalam kaleng yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori kerang dalam kaleng

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori kerang dalam kaleng

Nama panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Media						
1 Kenampakan						
• Jernih, bersih kekuningan ada endapan berwarna krem, cerah, encer.	9					
• Jernih, bersih kekuningan ada endapan berwarna krem, kurang cerah, encer.	8					
• Kurang jernih, bersih, kekuningan ada endapan krem sudah pudar, encer.	7					
• Kurang jernih, bersih, kekuningan, endapan krem pudar, encer.	6					
• Agak keruh, endapan berwarna kecoklatan, mengental.	5					
• Kurang jernih, kekuningan, pudar, endapan kecoklatan, sedikit mengental.	3					
• Keruh sekali, endapan coklat dan mengental.	1					
2 Bau						
• Segar, harum tanpa bau tambahan.	9					
• Segar, kurang harum.	8					
• Kurang segar, kurang harum.	7					
• Netral.	6					
• Agak busuk, sedikit asam.	5					
• Busuk dan asam.	3					
• Busuk dan asam tajam.	1					
3 Rasa						
• Gurih, enak, sedikit asin.	9					
• Kurang gurih, enak, sedikit asin.	8					
• Netral.	7					
• Sedikit basi, bau asam.	5					
• Basi dan asam.	3					
• Basi dan asam tajam.	1					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Daging kerang						
1 Kenampakan						
• Rapi, bersih terdiri dari daging putih, warna krem kecoklatan, cemerlang.	9					
• Utuh ada sedikit serpihan, rapi, bersih terdiri dari daging putih, warna krem kecoklatan, cemerlang.	8					
• Banyak serpihan, bersih terdiri dari daging putih, warna krem kecoklatan, sedikit kurang cemerlang.	7					
• Banyak serpihan, kurang bersih, terdiri dari daging putih dan daging merah, warna krem kecoklatan, kurang kecoklatan.	6					
• Serpihan semua, tercampur daging merah, cukup banyak warna kecoklatan, pudar.	5					
• Agak hancur, tercampur daging merah, cukup banyak warna coklat kusam.	3					
• Hancur, daging merah, cukup banyak sekali warna coklat kusam.	1					
2 Bau						
• Segar, harum khas ikan kerang kaleng.	9					
• Kurang segar, harum ikan kerang kaleng.	8					
• Kurang segar, kurang harum, khas ikan kerang kaleng hampir hilang.	7					
• Kurang segar, netral.	6					
• Tidak segar, basi, sedikit asa.	5					
• Sudah busuk dan asam.	3					
• Busuk dan asam meningkat.	1					
3 Rasa						
• Enak, gurih, rasa ikan segar.	9					
• Enak, sedikit kurang gurih.	8					
• Kurang enak, kurang gurih.	7					
• Kurang enak, mendekati netral.	6					
• Tidak enak, hambar.	5					
• Tidak enak, terasa basi.	3					
• Basi meningkat.	1					
4 Tekstur						
• Padat, sangat kompak.	9					
• Padat, kompak.	8					
• Padat, sedikit kompak.	7					
• Padat, kurang kompak.	6					
• Kurang padat, kurang kompak.	5					
• Lembek, tidak kompak.	3					
• Lembek sekali.	1					

Bibliografi

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 3, Anaerobic Plate Count.

Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air, Peraturan Pemerintah RI No. 82 tahun 2001.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higien dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan. Direktorat Jenderal Perikanan, 1997, Jakarta.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id